

Menus du 15 au 21 Juin 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Salade aux deux pommes	Rillettes de poulet et cornichons	Sardines à l'huile	Œufs mimosa	Concombre à la crème	Betteraves vinaigrette	Terrine de poisson
	Plat	Sauté de porc Sauce moutarde Choux Bruxelles	Saumon grillé Riz basmati	Colombo de veau Purée de patate douce	Paupiette de volaille forestière Petit pois à la française Salade verte	Poisson Beurre blanc Pommes vapeurs	Andouillette Frites Salade verte	Cuisse de canette au cidre Pommes rösti Tomate provençale
	Desserts	Yaourt Fruits de saison Vacherin	Grillé abricot	Corbeille de fruits frais et secs	Petit suisse Fruits de saison Omelette Norvégienne	Flan pâtissier	Yaourt Abricot Sneakers	Tiramisu
D I N E R	Potage	Potage de légumes	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Potage St Germain (pois cassés)	Potage de légumes	Potage Crécy (Carottes)	Bouillon de légumes et vermicelle	Potage de légumes
	Plat	Haricots beurre et dés de jambon Plateau de fromages	Flan de courgettes au chèvre Salade Plateau de fromages	Emincé de volaille Poivrons confits Plateau de fromages	Croque-Monsieur Salade verte Plateau de fromages	Tomate farcie au surimi Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Gratin de blettes aux lardons Plateau de fromages
	Desserts	Fruit Liégeois	Petit suisse Fruit	Crème caramel	Fruit Liégeois	Entremet praliner Fruit	Salade de fruit Liégeois	Riz au lait Fruit

Origine des viandes bovines : Française sauf (*) Hollande

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable à l'entrée de la salle à manger

Un plat de substitution est disponible le midi (celui de la veille)